

htr.ch

Neueröffnung

«Es gilt nun, das Optimum rauszuholen»

Am kommenden Mittwoch, 1. September eröffnet das Mövenpick Hotel Basel. General Manager Reto Kocher begleitet das Projekt seit Anfang 2019. Da war die Pandemie noch weit weg.



Reto Kocher verfügt über langjährige Erfahrung in der Luxushotellerie; zuletzt war er neun Jahre im Grand Hotel Les Trois Rois tätig.

Bild: Corinne Glanzmann

Reto Kocher, in knapp einer Woche geht es nach langer Projektphase – unter anderem wegen Corona – los. Sind Sie auf Kurs?

Ja, wir sind gut vorbereitet. Obwohl, die Nächte werden immer kürzer. (lacht) Ursprünglich war geplant, das Hotel im Februar 2020 zu eröffnen. Damals hatten wir drei Monate fürs Pre-Opening und die Testläufe vorgesehen. Nun liegt das aus Budgetgründen und wegen des Baufortschritts nicht drin. Jetzt müssen wir einfach das Optimum rausholen. Mit unserem motivierten Team wird das sicherlich gut gelingen. Das Recruiting war jedoch ganz und gar nicht einfach.

Den viel zitierten, durch Corona noch massiv verschärften Fachkräftemangel haben Sie also auch deutlich zu spüren gekriegt?

Oh ja. Der Markt ist völlig ausgetrocknet. Gute, motivierte Mitarbeitende zu finden, ist schwierig. Insbesondere für den Servicebereich und fürs Frontoffice. Für die Küche hatten wir glücklicherweise keine Probleme. Dies ist jedoch unserem Executive Chef Pablo Löhle zu verdanken, der sein Team schon lange im Voraus zusammengestellt und bei Laune gehalten hat.

Pablo Löhle ist es auch, der das Konzept im Restaurant Puro massgeblich geprägt hat?

Genau. Er war während meiner Zeit als General Manager im Grand Hotel Les Trois Rois Executive Chef. Pablo Löhle hat einen hohen Qualitätsanspruch, Erfahrung im Bankettbereich, und er kennt die Baslerinnen und Basler. Wir haben uns für ein Sharing-Konzept entschieden, das auf eine lateinamerikanische, peruanische Fusion-Küche mit asiatischem Touch und europäischem Flair fokussiert. Damit wollen wir ein Konzept nach Basel bringen, welches das Potenzial hat, lokale Gäste anzuziehen. So bleiben auch die Hotelgäste eher im hoteleigenen Restaurant.

Das Mövenpick Hotel Basel ist als Businesshotel positioniert. Ein suboptimales Timing?

Im MICE-Bereich wird es schwierig sein. Wir werden die 264 Zimmer in den nächsten zwei Jahren sicherlich nicht so auslasten können, wie wir das vor der Pandemie geplant hatten. Dementsprechend öffnen wir nur zwei bis drei der 14 Etagen. Zudem prüfen wir – natürlich auch personalmässig – laufend Optimierungen. Zudem sind wir von der ursprünglichen 5-Sterne-Klassifikation weggekommen und positionieren uns nun als 4-Sterne-Superior-Hotel.

«Wir werden sehr kostenbewusst haushalten müssen. Auch staffmässig.»
Reto Kocher, General Manager Mövenpick Hotel Basel

Wegen des Personalaufwandes?

Einerseits deshalb, andererseits aber auch aus Compliance-Gründen bei Pharmaunternehmen, Banken und Versicherungen. Da hätten wir uns einen wichtigen Markt verbaut.

Das Hotel wurde vor Corona geplant. Trotzdem: Braucht es noch ein weiteres Businesshotel in Basel?

Auf lange Sicht schon. Denn Basel ist grundsätzlich eine Messe- und Kongressstadt. Es braucht also Hotelkapazitäten, um die grossen Kongresse nach Basel zu bringen. So ist es auch begrüssenswert, dass das ehemalige Swisshotel im Frühling 2022 als Marriott Hotel Basel eröffnen wird. Kurzfristig sind wir Businesshotels jedoch alle in einer schwierigen Situation.

Wie versuchen Sie, die massiven Ausfälle beim Logement zu kompensieren?

Wir legen grossen Wert darauf, dass wir unsere umfangreiche Eventfläche mit lokalen Veranstaltungen buchen können. Da spielt uns natürlich unsere Lage direkt beim Bahnhof SBB in die Hand. So haben wir im September und Oktober schon einige schöne Anlässe. Zudem werden wir auch Packages für Leisure-Gäste schnüren.

Sie sind im Baloise-Park eingemietet. Welche Rolle wird die Baloise Group spielen, die auf dem Areal ihren Hauptsitz hat und ein Schulungszentrum betreibt?

Wir rechnen damit, dass vor allem die Restauration davon profitieren wird: von Mittagslunches über das After-Work-Geschäft bis hin zu Veranstaltungen. Zudem sind noch weitere Firmen wie etwa Ernst & Young und Galapagos eingemietet. So besteht weiteres Potenzial für die Gastronomie und für Meetings. Und natürlich wird es da auch Bedarf an Zimmern geben.

Von einer guten Auslastung können Sie wohl trotz diesen Voraussetzungen nur träumen ...

Das ist so. Wir werden sehr kostenbewusst haushalten müssen. Auch staffmässig. Von ursprünglich 160 geplanten Mitarbeitenden starten wir nun mit 70 – das Housekeeping ist dabei outgesourct. Alle Mitarbeitenden wissen, dass sie auch ausserhalb ihrer Funktion werden einspringen müssen. Es darf sich niemand zu schade sein, mal an eine Abwaschmaschine zu stehen. Das gilt auch für mich. Denn wir werden in nächster Zeit niemals die Zahlen erreichen, die wir ursprünglich – vor der Pandemie – budgetiert hatten.

Zum Hotel

Das neue Mövenpick Hotel Basel befindet sich in unmittelbarer Nähe des Bahnhofs SBB. Es ist das sechste Haus der Marke in der Schweiz. Das 4-Sterne-Superior-Businesshotel ist im 2020 eröffneten Baloise-Park angesiedelt. Der Park besteht aus drei Neubauten. So bildet sich ein Areal mit öffentlich zugänglichem Platz, der von einer Skulptur von Thomas Schütte geprägt wird. Die Baloise Group hat im Park nicht nur ihren Konzernsitz, sondern fungierte auch als Entwicklerin und Bauherrin. Zudem ist sie Vermieterin des Hotels, das von der Berliner HR Group als Franchisenehmerin geführt wird.

Das Businesshotel gilt als Flagship von Mövenpick und bietet 264 Zimmer und Suiten, 16 flexible Konferenzräume mit insgesamt 2000 Quadratmetern sowie einen Ballsaal von 505 Quadratmetern. Zudem steht den Gästen ein luxuriöser Spa- und Fitnessbereich zur Verfügung. Kulinarisch punktet das Mövenpick Hotel Basel mit dem Restaurant Puro, einem Sharing-Konzept mit lateinamerikanischer Fusion-Küche mit asiatischem Touch sowie der MP's Bistro Bar mit Sonnenterrasse, die auf Mövenpickklassiker sowie auf modern interpretierte Snacks ausgerichtet ist.

Für die Architektur des Baloise-Hochhauses zeichnet das renommierte Basler Architekturbüro Miller & Maranta verantwortlich, das Interieur trägt die Handschrift des international tätigen Designers und Architekten Matteo Thun. Herzstück des Hauses ist eine schwungvolle, elegante Treppe, die von der Lobby aufgeht. Natürliche, hochwertige Materialien, sanfte Formen und erdige Farben sowie Designklassiker und massgefertigte Möbelstücke sorgen für einen individuellen Touch.



Bernadette Bissig

Publiziert am Donnerstag, 26. August 2021